

Christmas menu 2017

1.

Gräddig skogssvampsoppa
Kermanen mestäsienikeitto
Creamy forest mushroom soup

Pepparbiff med potatisfondant
Pippuripihvi ja perunafondant
Pepper steak with potato fondant
tai/eller

Halstrad Sik med fransk smörsås och potatispuré
Paahdettua Siikaa , ranskalainen voikastike ja perunapyree
Roasted whitefish with sauce beurreblanc and potato puree

Mjölchokladparfait med karamelliserade pekannötter och marinerade bär
Maitosuklaajäädyke, karamellisoitu pekanpähkinöitä ja marinoidut marjat
Milkchocolate parfait with caramelised pecannuts and marinated berries

43€

2.

Gravad Oxfilé med waldorfsallad
Riimisuolattu häränfilée waldorfsalaatti
Cured filet of beef with waldorf salad

Lamm innerfilé med rödvinssås och bönragu
Karitsan sisäfilée, punaviinikastike ja papumuhennos
Filet of lamb, redwine sauce and beanragout
tai/eller

Halstrad Sik med fransk smörsås och potatispuré
Paahdettua Siikaa , ranskalainen voikastike ja perunapyree
Roasted char with sauce beurreblanc and potato puree

Äppel-cheesecake med vaniljsås
Omena-Juustokakku ja vaniljakastike
Apple cheesecake, vanilla custard

43€

Meidän Joulumenuut toimivat niin, että koko ryhmälle valitaan yksi yhtenäinen menu, ruokavalinnat ja henkilömäärä ilmoitetaan ravintolalle vähintään 4 päivää ennen tilaisuutta.

Våra Julmenyer fungerar enligt följande: Alla i gruppen äter samma meny, och menyvalen samt antalet personer meddelas till restaurangen senast 4 dagar på förhand.